

## REINIGUNG / INSTANDHALTUNG

---



### **Verbrennungsgefahr!**

- ▷ Gerät erst reinigen, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten:

- ▷ Allgemeine Sicherheitshinweise zur Reinigung im Kapitel „Sicherheitshinweise“ nachlesen.
- ▷ Gerät ausschalten.

### **Allgemeine Empfehlungen**

- ▷ Nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl reinigen.
- ▷ Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten, unbedingt vermeiden.
- ▷ Sand-, alkali-, säure- oder chlorhaltige Produkte, Ofensprays oder Reinigungsmittel für Geschirrspüler nicht zur Reinigung verwenden.

### **Pflege der Easy Clean-Behandlung:**

Die Easy Clean-Behandlung ist nur auf der Edelstahl-Oberfläche des Kochfelds aufgetragen.

- ▷ Es wird dringend empfohlen, keine aggressiveren Reinigungsmittel und rauen Schwämme zu verwenden, die die spezielle Schutzbeschichtung des Kochfelds irreversibel beschädigen und die Bildung von Flecken und nicht mehr entfernbaren Spuren verursachen könnten.
- ▷ Verwenden Sie zum Entfernen jeglicher Flecken lediglich ein weiches Tuch, das mit heißem Wasser angefeuchtet wurde.
- ▷ Für stärkere Verschmutzungen wird empfohlen, handelsübliches Spülmittel zu verwenden, das gemeinsam mit einem Tuch, das mit heißem Wasser angefeuchtet wurde, perfekte Reinigungsergebnisse gewährleistet.

### **Gerät reinigen**

- ▶ Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Speisereste nicht festbrennen. Angetrockneten oder festgebrannten Schmutz zu entfernen, erfordert mehr Kraft.
- ▶ Verwenden Sie einen weichen Lappen oder Schwamm mit Wasser, um tägliche Verschmutzungen zu entfernen. Beachten Sie bei den Reinigungsmitteln die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Wir empfehlen die Verwendung schonender Reinigungsmittel.
- ▶ Übergelaufene Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort entfernen.
- ▶ Um Kalkablagerungen zu vermeiden, reiben Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch stets sorgfältig trocken.
- ▶ Schmutz mit einem feuchten Tuch entfernen.
- ▶ Topfträger, Brennerdeckel und Flammenverteiler mit warmer Seifenlösung reinigen und anschließend sorgfältig trocken reiben. Nicht im Geschirrspüler reinigen. Die Gasauslässe müssen absolut sauber sein.
- ▶ Die Topfträger können sich im Topfabstellbereich mit der Zeit aufgrund der Hitzeinwirkung verfärben.

## **PULIZIA E CURA**

---



### **Pericolo di ustioni!**

- ▷ Non pulire il dispositivo e i suoi accessori (griglie, cappellotti dei bruciatori e spartifiamma) finché non sono completamente freddi.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia e cura:

- ▷ Leggere le informazioni generali per la sicurezza riguardanti la pulizia al capitolo "Informazioni per la sicurezza".
- ▷ Spegnerne il dispositivo.

### **Raccomandazioni generali**

- ▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.
- ▷ Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- ▷ Non usare prodotti contenenti sabbie, soluzioni alcaline, acidi o cloruri, spray per forno o per la pulizia della lavastoviglie.

### **Manutenzione trattamento Easy Clean**

Il trattamento Easy Clean è applicato solo alla superficie in acciaio inox del piano cottura.

- ▷ È vivamente sconsigliato utilizzare detergenti più aggressivi e spugne ruvide che potrebbero danneggiare irreversibilmente lo speciale trattamento protettivo del piano cottura, causando la formazione di macchie e segni irrimovibili.
- ▷ Per rimuovere ogni tipo di macchia, utilizzare semplicemente un panno liscio, inumidito con acqua calda.
- ▷ Per lo sporco più resistente, è consigliabile utilizzare un comune detersivo per piatti che, insieme a un panno inumidito con acqua calda, garantirà una perfetta pulizia.

### **Pulizia del dispositivo**

- ▶ Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
- ▶ Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e l'acqua. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detergenti da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.
- ▶ Eliminare immediatamente i cibi con elevato contenuto di zucchero che siano eventualmente stati rovesciati sul piano cottura.
- ▶ Per evitare la formazione di depositi di calcare, asciugare sempre accuratamente il dispositivo dopo averlo pulito con un panno umido.
- ▶ Rimuovere lo sporco con un panno umido.
- ▶ Pulire griglie, cappellotti dei bruciatori e spartifiamma con acqua calda e sapone, accertandosi di asciugarli accuratamente. Non lavarli in lavastoviglie. Accertarsi che le zone di uscita del gas siano perfettamente pulite.
- ▶ Il colore naturale delle griglie poggiapentole nella sezione di appoggio delle pentole può cambiare col tempo a causa del calore.

## **CLEANING AND CARE**

---



### **Risk of burns!**

- ▷ Do not clean the appliance until it is cold.

Before performing any cleaning and care:

- ▷ Read the general safety information about cleaning in the chapter „Safety information“.
- ▷ Turn the appliance off.

### **General recommendations**

- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.
- ▷ Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- ▷ Do not use products containing sands, alkalis, acids, chlorides, oven sprays or detergents normally used to clean dishwashers.

### **Maintenance of Easy Clean treatment**

The Easy Clean treatment is applied only to the stainless steel surface of the cooktop.

- ▷ It is strongly advised not to use more aggressive detergents and rough sponges that could irreversibly damage the special protective treatment of the cooktop, causing the stain formation and no longer removable marks.
- ▷ To remove any kind of stain, just use a smooth cloth, dampened with hot water.
- ▷ For a stronger dirt, it is recommended to use common dish soap that, together with a cloth dampened with hot water, will guarantee the perfect cleaning result.

### **Cleaning the appliance**

- ▶ Clean the hob after every use in order to prevent food residues from burning on. Cleaning dried-on and burnt-on dirt requires more effort.
- ▶ To clean everyday dirt, use a soft cloth or sponge with water. Follow the manufacturer's advice with regard to cleaning agents. We recommend using protective cleaning agents.
- ▶ Immediately remove any foods with high sugar content that spill onto the hob.
- ▶ To prevent limescale stains from forming, always thoroughly dry the appliance after going over it with a damp cloth.
- ▶ Remove grime with a damp cloth.
- ▶ Clean the grates, burner caps and flame-spreaders with hot soapy water, making sure to carefully dry them. Do not clean in a dishwasher. Make sure the gas outlet zones are perfectly clean.
- ▶ The natural colour of the pot grids in the pot placing section may alter over time due to the heat.